

Протокол № 2
заседания бракеражной комиссии от 18.10.2023 года
КГУ «Средняя школа №41»

Повестка дня:

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.
2. Соблюдение требований хранения готовой продукции школьной столовой.
3. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. Бракераж готовой продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Шуйкину Д.А. (мед.сестра) с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

По второму вопросу выступила Надеина О.А. с информацией по соблюдению требований хранения готовой продукции. Столы накрываются за 5 минут до прихода детей, в связи с тем чтоб приготовленная еда не остыла. Буфетная продукция хранится в специально оборудованной витрине.

По третьему вопросу предоставила информацию Кузнецова О.В. о санитарно-гигиенических условиях хранения полуфабрикатов и продуктов питания. Сроки и условия хранения строго соблюдаются. Молочная и мясная продукция хранится в отдельных холодильных –морозильных камерах.

По четвертому вопросу – был проведен бракераж готовой продукции. Все органолептические показатели – внешний вид, цвет, запах, вкусовые качества, консистенция готовой продукции. Так же было проверено соответствие утвержденного меню. Наличие питьевого режима и контрольного блюда. Бракеражной комиссией было выявлено следующие: гречневая каша была жидкой консистенции, столы не достаточно хорошо обработаны.

Решение:

1. Рассмотреть вопрос о добавлении количества сушилок для рук, и размещении их немного ниже.
- 1.Членам бракеражной комиссии регулярно проводить заседания, и контролировать санитарное состояние обеденного зала.
- 2.Ежедневно контролировать сроки хранения продовольственного сырья, их качество и безопасность.
- 3.Ежедневно контролировать санитарно-гигиенических условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.
4. ИП «Сафроновой Е.В.» проконтролировать технологию приготовления гречневой каши.

5. Обратить внимание и принять меры по обработке столов согласно санитарным нормам.

Срок исполнения: постоянно

Председатель комиссии:



Сыздыкова А.Н.

Секретарь:

Ережепова Г.С.